

# 食品安全情報（微生物） No.20 / 2012（2012.10.03）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

## 目次

### [【汎アメリカ保健機構（PAHO）】](#)

1. 南北アメリカ大陸とその周辺の諸国の保健事情に関する報告書を発表

### [【米国食品医薬品局（US FDA）】](#)

1. Trader Joe's 社のピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella Bredeney*）感染アウトブレイク
2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2012年9月28日付更新情報）
3. マンゴーに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella Braenderup*）感染アウトブレイク

### [【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】](#)

1. 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートの対象を拡大（2012年9月28日付情報）
2. 米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートを更新（2012年9月26日付情報）

### [【米国疾病予防管理センター（US CDC）】](#)

1. ピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ（*Salmonella Bredeney*）感染アウトブレイク
2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたって発生しているリステリア症アウトブレイク（2012年9月27日付更新情報）
3. 豚肉生産チェーンにおける E 型肝炎ウイルス陽性率（2010年、チェコ共和国、イタリアおよびスペイン）

### [【カナダ食品検査庁（CFIA）】](#)

1. 牛肉製品の大腸菌 O157 : H7 汚染に関する調査結果の概要

### [【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】](#)

1. 欧州の数カ国で発生しているサルモネラ（*Salmonella Stanley*）感染アウトブレイクに関する迅速リスク評価（更新）

### [【欧州委員会健康・消費者保護総局（EC DG-SANCO）】](#)

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed）

### [【欧州食品安全機関（EFSA）】](#)

1. 稀な血清型のサルモネラ（*Salmonella Stanley*）感染アウトブレイクに関して助言を提供

【[英国食品基準庁 \(UK FSA\)](#)】

1. トキソプラズマに関してさらに調査が必要
2. 国際ワークショップで大腸菌についての詳細な研究の継続が推奨された

【[オーストラリア ニューサウスウェールズ食品安全機関 \(NSW Food Authority\)](#)】

1. そのまま喫食可能な (RTE) ナッツおよびナッツ製品の調査

【[ProMed mail](#)】

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報
-

## 【国際機関】

- 汎アメリカ保健機構（PAHO : Pan American Health Organization）

<http://new.paho.org/>

南北アメリカ大陸とその周辺の諸国の保健事情に関する報告書を発表

PAHO/WHO to launch Health in the Americas report at Pan American Sanitary Conference: Publication analyzes health conditions in the countries of the Western Hemisphere and provides a regional approach to priority health issues.

13 September 2012

[http://new.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7163%3Apano-who-to-launch-health-in-the-americas-report-at-pan-american-sanitary-conference&catid=740%3Anews-press-releases&Itemid=1926&lang=en](http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=7163%3Apano-who-to-launch-health-in-the-americas-report-at-pan-american-sanitary-conference&catid=740%3Anews-press-releases&Itemid=1926&lang=en)

2012年9月17日に米国のワシントンD.C.で、汎アメリカ保健機構／世界保健機関（PAHO／WHO）の第28回汎アメリカ保健会議が開催され、南北アメリカ大陸とその周辺の48の国と地域の最新保健事情を報告する「Health in the Americas 2012 Edition」が紹介される。

本報告書は、保健問題に関して南北アメリカ大陸の諸国が成し遂げた進歩と直面している重要な問題を分析し、緊急性の高い問題に総合的に取り組む方法を提示している。中心テーマは、各国間および各国内の保健事情の格差である。報告書は7章に分かれており、各章の内容は、南北アメリカ大陸諸国の公衆衛生の進歩、健康の決定要因と格差、環境と人間の安全保障、保健事情と傾向、医療制度と社会的健康保護、知見・技術・情報、および要約と今後の展望である。"A country volume"には南北アメリカ大陸とその周辺の48の国と地域のそれぞれに関する報告が含まれている。本書の作成には600人以上の専門家が貢献し、公的情報源（国内・国際）および非公式な情報源の両方からのデータが使用された。

1956年に南北アメリカ大陸住民の健康事情の評価が初めて発表されて以来、PAHO／WHOは同様の報告書シリーズを作成しており、本書はその最新版である。本報告書は以下サイトから無料で入手可能。

[http://new.paho.org/saludenlasamericas/index.php?option=com\\_content&view=article&id=9&Itemid=14&lang=en](http://new.paho.org/saludenlasamericas/index.php?option=com_content&view=article&id=9&Itemid=14&lang=en)（報告書：Health in the Americas 2012 Edition）

---

## 【各国政府機関等】

- 米国食品医薬品局 (US FDA : US Food and Drug Administration)

<http://www.fda.gov/>

### 1. Trader Joe's 社のピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイク

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Bredeney Infections Possibly Linked to Trader Joe's Valencia Creamy Salted Peanut Butter

September 30, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm320413.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

Trader Joe's 社のピーナツバターに関連して複数州にわたってサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイクが発生しており、米国食品医薬品局 (US FDA) は調査の進捗状況を発表している。

2012年9月20日

FDA、米国疾病予防管理センター (US CDC) およびカリフォルニア州当局は、Trader Joe's 社に調査状況を説明した。同社は疑いのあるピーナツバター製品の自主回収を開始し、自社のサイトに消費者への助言を発表した。

2012年9月24日

9月23日、FDA および CDC は、Trader Joe's 社の Valencia Creamy Salted Peanut Butter を製造している Sunland 社に調査状況を説明し、同社は2012年5月1日～9月24日に Trader Joe's 社の上記製品と同じ製造ラインで製造したアーモンドバター製品およびピーナツバター製品の自主回収を開始した。

2012年9月25日

FDA は、引き続き Sunland 社の製造施設で調査を行っている。9月24日、同社は回収対象を約100製品に拡大し、自社のサイトに対象製品のリストを発表した。

2012年9月30日

2012年9月26日時点で、Sunland 社は、ピーナツバター、およびナッツと種子を使用した他の製品なども回収対象に追加し、多数の製品の回収を行っている。この回収に関して、9月30日時点で12社が回収を行っている。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC 記事参照)

(US FDA 関連記事)

Trader Joe's 社の Valencia Creamy Salted Peanut Butter を喫食しないよう消費者に助言  
FDA advises consumers not to eat Trader Joe's Valencia Creamy Salted Peanut Butter  
September 22, 2012

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm320576.htm>

Trader Joe's 社がサルモネラ汚染の可能性のあるピーナツバターを自主回収  
Trader Joe's Voluntarily Recalls Creamy Salted Valencia Peanut Butter Because of  
Possible Health Risk  
September 24, 2012  
<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm320579.htm>

## 2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイク (2012年9月28日付更新情報)

FDA Investigates a Multistate Outbreak of *Listeria monocytogenes* Infections Linked to Imported Frescolina Marte Brand Ricotta Salata Cheese  
September 28, 2012  
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm319197.htm>  
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

米国食品医薬品局 (US FDA)、米国疾病予防管理センター (US CDC)、および州と地域の公衆衛生当局は、Forever Cheese 社 (ニューヨーク州ロングアイランド) が販売した Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア (*Listeria monocytogenes*) 感染アウトブレイクを調査している。

2012年9月10日に同社が開始した回収では、対象製品が特定のロットおよびコードに限定されていたが、9月14日に上記ブランドの全てのチーズに回収対象が拡大された。当該チーズは、「Ricotta Frescolina Marte Tipo Toscanella」、「Ricotta Salata Soft」または「Marte brand Frescolina Ricotta Salata cheese」という名称で販売された可能性もある。  
当該チーズの販売地域

このチーズは、2011年9月1日～2012年8月31日に、アラバマ、カリフォルニア、コロラド、コネチカット、フロリダ、ジョージア、イリノイ、インディアナ、カンザス、ロイジアナ、マサチューセッツ、メリーランド、メイン、ミネソタ、モンタナ、ノースカロライナ、ネブラスカ、ニュージャージー、ニューメキシコ、ネバダ、ニューヨーク、オハイオ、オレゴン、ペンシルバニア、テキサス、ユタ、バージニアおよびワシントンの28州とワシントン D.C.の卸売業者、スーパーマーケットおよびレストランに販売された。

(食品安全情報 (微生物) 本号 US CDC、No.19 / 2012(2012.09.19) US FDA、US CDC 記事参照)

## 3. マンゴーに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイク

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella* Braenderup Infections Associated with Mangoes

September 30, 2012

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/ucm317337.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/CORENetwork/> (FDA CORE Network)

マンゴーに関連してサルモネラ (*Salmonella* Braenderup) 感染アウトブレイクが複数州にわたって発生しており、メキシコ Sinaloa 州に複数の農場と包装施設 1 カ所を所有している Agricola Daniella 社のマンゴーが感染源である可能性がある。

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、アウトブレイク株感染患者が 15 州で 121 人発生したことを報告している。カリフォルニア州公衆衛生局は、供給チェーンに沿って複数のアウトブレイク株感染患者を追跡調査し、Agricola Daniella 社を特定した。

2012 年 8 月 29 日、Agricola Daniella 社のマンゴーを輸入した Splendid Products 社(カリフォルニア州 Burlingame)は、Daniella ブランドの特定ロットのマンゴーの回収を開始した。これらは 2012 年 7 月 12 日～8 月 29 日に全米の様々な店舗で販売された。カナダでも *S. Braenderup* 感染患者が報告されたことから、同国の輸入業者が同ブランドのマンゴーの自主回収を開始した。

米国では Agricola Daniella 社からマンゴーを輸入した別の 3 社、Coast Citrus Distributors 社(カリフォルニア州サンディエゴ)、Food Source 社(テキサス州 Edinburg) および GM Produce Sales 社(テキサス州 Hidalgo) も回収を開始した。さらに、これら 4 社からマンゴーを購入した多数の会社もマンゴーおよびマンゴーを含む製品の回収を開始した。回収対象は Agricola Daniella 社から輸入されたマンゴーのみである。

(食品安全情報 (微生物) No.19/2012(2012.09.19)、No.18/2012(2012.09.05) US CDC、US FDA 記事参照)

---

● 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service)

<http://www.fsis.usda.gov/>

1. 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートの対象を拡大 (2012 年 9 月 28 日付情報)

FSIS Expands Public Health Alert for Imported Canadian Beef from XL Foods

September 28, 2012

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_092812\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_092812_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、カナダの XL Foods 社に関する公衆衛生アラートの対象製品を拡大し、2012 年 8 月 24、27、28、29 日および 9 月 5 日に製造されたすべての牛肉・牛肉製品を含めることとした。2012 年 9 月 28 日、FSIS は同社から上記

5 日間に製造されたすべての牛肉・牛肉製品を同社が回収対象に含めたとの通知を受けた。

このため FSIS は、公衆衛生アラートにより、これらの製品が基準不適合 (adulterated) と考えられ、購入店に返品するか廃棄すべきであると消費者に注意を促している。回収対象製品には、ステーキ、ロースト、機械で軟化させたステーキやロースト、およびひき肉などが含まれている。

(本号 CFIA 記事参照)

## 2. 米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) がカナダ産牛肉製品に関する公衆衛生アラートを更新 (2012 年 9 月 26 日付情報)

FSIS Updates Public Health Alert for Imported Canadian Beef from XL Foods  
September 26, 2012

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR\\_092612\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_092612_01/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、カナダの XL Foods 社から牛肉を輸入した米国内の業者に対し回収の有効性検査を実施した際、カナダで回収対象となっている牛切り落とし肉と同じ製造日の牛カット肉 (whole muscle beef cuts) がひき肉製品の製造に使用されていたことが判明したと消費者に注意喚起している。具体的には、FSIS は、カナダの回収対象製品と同じ日に製造されたショートリブ製品が米国内の 1 施設でひき肉の製造に使用される切り落とし肉に加工されていたことを確認した。

FSIS は、カナダ食品検査庁 (CFIA) からの情報にもとづき、回収対象製品と関連した期間にとさつされたウシ由来の牛肉は非衛生的な環境下で製造され、このため切り落とし肉からの大腸菌 O157:H7 検出頻度が異常に高い期間を生じたと考えている。したがって、回収対象の切り落とし肉およびひき肉などの全ての加工製品、および同様に加工される予定の全てのカット肉は基準不適合 (adulterated) と判断すべきである。

FSIS は、有効性検査を通じカット肉がひき肉の製造に使用されていたことを示すエビデンスを入手したため、大腸菌 O157:H7 を完全に除外する処理が施されない限り、これらのカット肉由来製品も基準不適合であると判断されることを本アラートにより注意喚起している。

FSIS は 2012 年 9 月 3 日、XL Foods 社が製造した生の牛の骨なし切り落とし肉製品から大腸菌 O157:H7 を検出した。CFIA に対し検査の陽性結果を通知した後、両機関は追加検査を含めた調査を開始し、CFIA は 9 月 16 日に同社による様々な牛ひき肉製品の回収を発表した。FSIS は、9 月 20 日に公衆衛生アラートを、翌 21 日には更新情報を発表し、その翌週に有効性検査を実施した。2012 年 9 月 26 日時点で、CFIA は、回収対象製品の製造日として 2012 年 8 月 24、27、28 および 29 日の 4 日を含めており、FSIS は上記の 4 日に共通するとさつ日として 2012 年 8 月 23 日を特定した。

(本号 CFIA 記事参照)

- 
- 米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention)  
<http://www.cdc.gov/>

### 1. ピーナツバターに関連して複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイク

Multistate Outbreak of *Salmonella* Bredeney Infections Linked to Peanut Butter

September 25 & 22, 2012

<http://www.cdc.gov/salmonella/bredeney-09-12/index.html>

#### 初発情報

米国疾病予防管理センター (US CDC) は、複数州の公衆衛生当局および米国食品医薬品局 (US FDA) と協力し、複数州にわたって発生しているサルモネラ (*Salmonella* Bredeney) 感染アウトブレイクを調査している。継続中の合同調査の初期情報では、Trader Joe's 社のピーナツバター (Valencia Creamy Salted Peanut Butter made with Sea Salt) が感染源である可能性が高いことが示されている。

#### アウトブレイク調査

複数州の公衆衛生当局は、発症前 1 週間に喫食した食品およびその他の暴露に関する情報を得るため、患者に聞き取り調査を行っている。初期情報では、Trader Joe's 社の上記ピーナツバターが感染源である可能性が高いことが示されている。聞き取り調査を行った患者 14 人全員が米国各地の Trader Joe's 社の店舗で買い物をしたことを報告した。14 人のうち 12 人 (86%) が発症前 1 週間に上記ピーナツバターを喫食したことを報告した。このピーナツバターは、全米にある Trader Joe's 社の店舗とインターネット上で販売されている。主に同社の店舗で販売されている他の食品に対しても、本アウトブレイクの感染源かどうかを確認するための調査が続行されている。

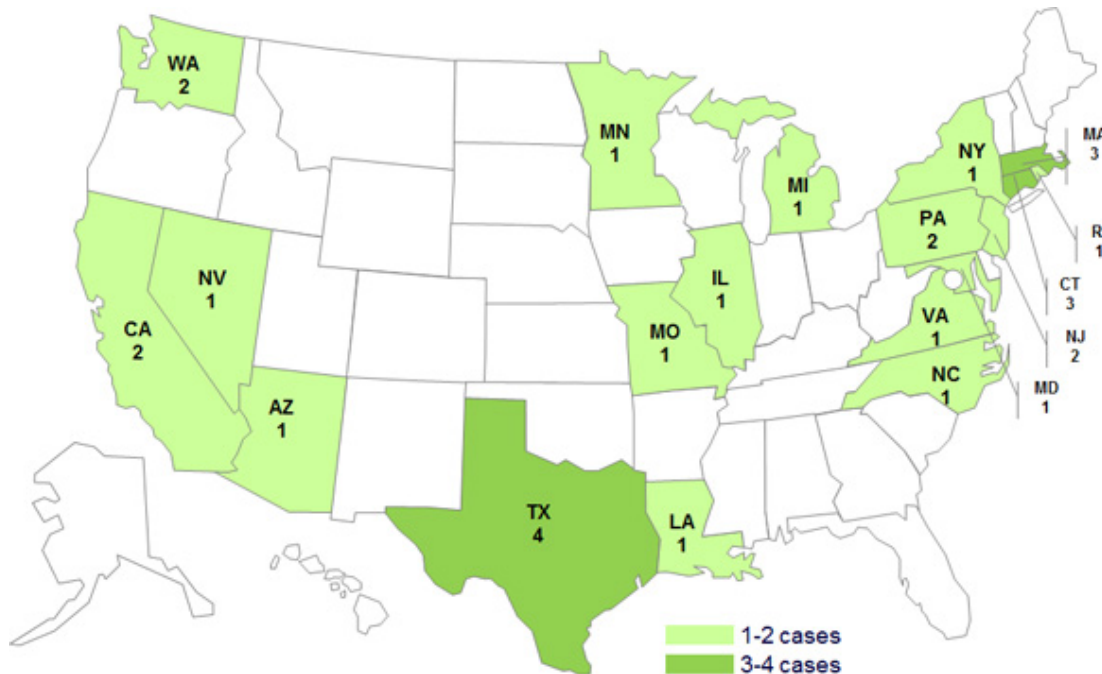
#### 患者数の更新

アウトブレイク株感染患者は、2012 年 9 月 24 日時点で 19 州から 30 人が報告されている (図)。情報が得られた患者の発症日は 2012 年 6 月 11 日～9 月 11 日である。患者の年齢範囲は 1 歳未満～77 歳、年齢中央値は 7 歳で、患者の 63%が 10 歳未満である。患者の 66%が男性である。情報が得られた 13 人のうち 4 人 (31%) が入院した。死亡者は報告されていない。

(本号 US FDA 記事参照)



図：サルモネラ (*Salmonella Bredeney*) アウトブレイク株感染患者数 (2012年9月24日までに報告された患者、n=30)



## 2. Frescolina Marte ブランドの輸入リコッタサラータチーズに関連して複数州にわたって発生しているリステリア症アウトブレイク (2012年9月27日付更新情報)

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Imported Frescolina Marte Brand Ricotta Salata Cheese

September 27, 2012

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-09-12/index.html>

### 患者数の更新

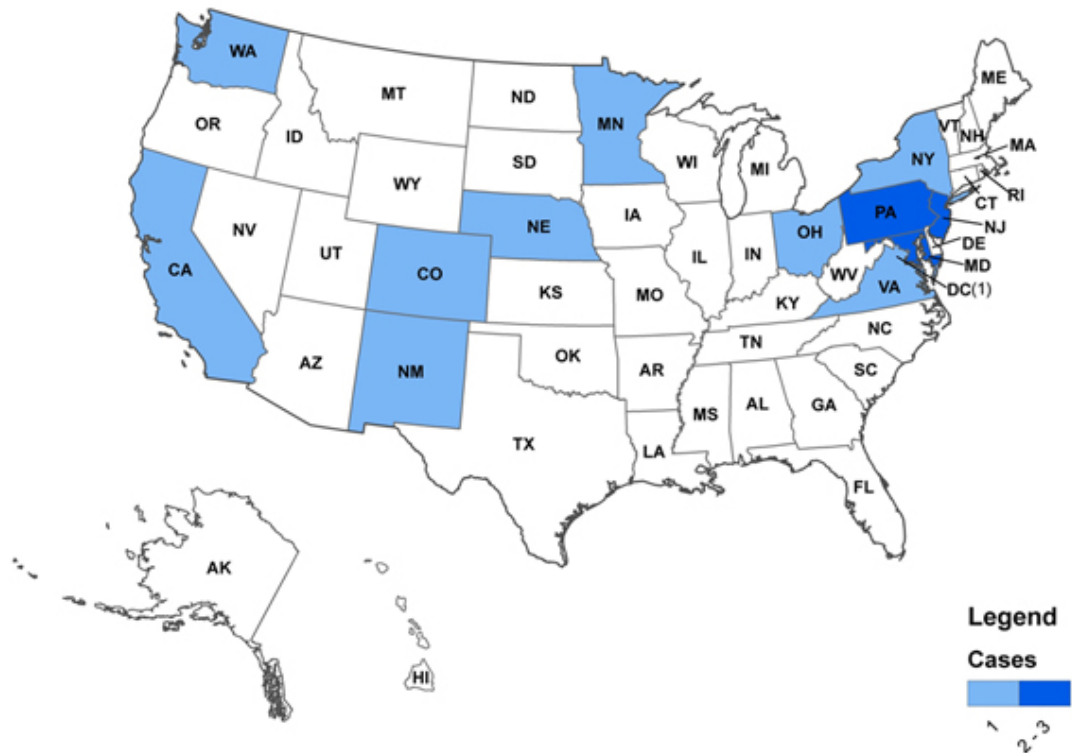
2012年9月26日までに全米12州およびワシントンD.C.からリステリア症アウトブレイク患者18人が報告されている(図)。

情報が得られた患者の臨床検体が採取された期間は2012年3月28日～9月5日であった。患者18人全員が入院した。18人のうち6人は妊娠に関連しており、うち2人は新生児であった。残りの患者12人の年齢範囲は30～87歳、年齢中央値は75歳で、58%が女性であった。死亡者3人が報告され、ミネソタ州の1人はリステリア症が原因ではなかったが、ネブラスカ州およびニューヨーク州の計2人のうち少なくとも1人はリステリア症が原因であった。胎児1人の死亡が報告されている。

発症から報告までに時間差があるため、2012年9月9日以降に採取された臨床検体の検査結果はまだ報告されていない。感染源である可能性の高いチーズは9月10日に回収が開

始され 14 日に回収対象が追加されたため、当該チーズは店頭から撤去されたと考えられる。しかし、リステリア症は汚染食品を喫食してから 2 カ月後に発症することがあるため、報告患者数は増える可能性がある。

図：リステリア (*Listeria monocytogenes*) アウトブレイク株感染患者数 (2012 年 9 月 26 日までに報告された患者、n=18))



(食品安全情報 (微生物) 本号 US FDA、No.19 / 2012(2012.09.19) US FDA、US CDC 記事参照)

### 3. 豚肉生産チェーンにおける E 型肝炎ウイルス陽性率 (2010 年、チェコ共和国、イタリアおよびスペイン)

Hepatitis E Virus in Pork Production Chain in Czech Republic, Italy, and Spain, 2010  
Emerging Infectious Diseases, Volume 18, Number 8, August 2012

[http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/18/8/11-1783\\_article.htm](http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/18/8/11-1783_article.htm)

#### 要旨

2010 年、チェコ共和国、イタリアおよびスペインの豚肉生産チェーンについて E 型肝炎

ウイルス（HEV）の陽性率を調査した。とちく場で採取したブタの糞便、肝臓および筋肉の計 337 検体に対し、リアルタイム定量的 PCR 法による HEV 検査を行った。検体を総合すると、イタリア（HEV 陽性を示したブタの割合が 53%）およびスペイン（39%）の方がチェコ共和国（7.5%）より HEV 陽性率が高かった。検体の種類で HEV 陽性率が最も高かったのは、イタリアおよびスペインでは糞便検体（それぞれ 41%、39%）で、チェコ共和国では肝臓（5%）および筋肉の検体（2.5%）であった。加工施設もしくは販売店で採取したソーセージ 313 検体のうち HEV が検出されたのはスペインの検体のみであった（陽性率 6%）。各種検体から検出された HEV は遺伝子型が全て g3 であることが塩基配列決定により確認された。糞便の指標ウイルスである豚アデノウイルス（PAdV）は糞便検体に広く検出され、肝臓検体では検出されず、とちく場で採取された筋肉検体では 1 検体においてのみ検出された。販売店で採取されたソーセージ検体では 1～2%から PAdV が検出された。豚肉生産の過程で HEV やその他の糞便系ウイルスの拡散を防ぐ封じ込めの対策が必要である。

## 材料と方法

### 検体

2010 年にチェコ共和国、イタリアおよびスペインのとちく場で健康なブタ 113 頭から合計で糞便 113 検体、肝臓 112 検体および筋肉（舌筋）112 検体を採取した（表 1）。検体を採取したブタは 1 カ国あたり 4 カ所の養豚場に由来するブタであった。包装済みソーセージの検体は、イタリア（128 検体）およびスペイン（93 検体）では加工施設およびスーパーマーケットで、チェコ共和国ではスーパーマーケット 8 カ所で採取された（92 検体）。

さらに、とちく場、加工施設および販売店への現地調査の際に随時の検体が採取された（表 2）。すなわち、とちく場（10 検体）、加工施設（19 検体）、および販売店（12 検体）の作業台表面および切断器具類（ナイフ、ベルトコンベア表面、肉ひき機）、従業員の手指（20 検体）、および従業員用トイレ（12 検体）の計 73 拭き取り検体が採取された。チェコ共和国ではとちく場からの排水 6 検体の検査も行った。

## 結果

### 豚肉製品の HEV 陽性率

陽性率に開きはあるが、調査した国の豚肉生産チェーンの全段階（とちく場、加工施設、販売店）の検体から HEV RNA が検出された（表 1）。総合すると、とちく場でそれぞれ 3 種類（糞便、肝臓、筋肉）の検体を採取した 113 頭のブタのうち、36 頭（32%）が少なくとも 1 種類の検体で HEV RNA 陽性であった（表 1）。HEV RNA は、イタリアでは 34 頭中 18 頭（53%）、スペインでは 39 頭中 15 頭（38%）のとちく場検体で検出されたが、チェコ共和国ではとちく場検体の陽性率が著しく低く、40 頭中 3 頭（8%）であった（表 1）。HEV RNA 陽性率は糞便検体で最も高く（27%）、次いで肝臓検体（4%）、筋肉検体（3%）であった（表 1）。

ソーセージの検体については、スペインで 93 検体中 6 検体（6%）から HEV RNA が検出されたが、チェコ共和国およびイタリアの 220 検体からは全く検出されなかった。

表 1：豚肉生産チェーンで採取した検体での E 型肝炎ウイルス（HEV）および指標ウイルス（PAdV：豚アデノウイルス）の検出（チェコ共和国、イタリアおよびスペイン、2010 年）

生産段階、検体の種類	ウイルス	チェコ共和国		イタリア		スペイン		計	
		検体数	陽性検体数 (%)	検体数	陽性検体数 (%)	検体数	陽性検体数 (%)	検体数	陽性検体数 (%)
とちく場									
糞便	HEV	40	1 (3)††	34	14 (41)	39	15 (38)†	113	30 (27)
	PAdV	40	39 (98)	34	31 (91)	39	35 (90)	113	105 (93)
肝臓	HEV	40	2 (5)††	33	2 (6)	39	1 (3)†	112	5 (4)
	PAdV	40	0	33	0	39	0	112	0
筋肉	HEV	40	1 (3)	33	2 (6)	39	0	112	3 (3)
	PAdV	40	0	33	1 (3)‡	39	0	112	1(1)
加工施設／販売店：ソーセージ	HEV	92	0	128	0	93	6 (6)	313	6 (2)
	PAdV	92	1 (1)	128	1 (1)	93	2 (2)‡	313	4 (1)

†、†† それぞれ同一のブタ個体由来の検体

‡ HEV 陰性の検体

#### 豚肉製品における豚アデノウイルス

糞便汚染の有無を評価するため、HEV 検査を行った全検体について豚アデノウイルス（PAdV）DNA 検査を行った。調査を行った 3 カ国では糞便検体の PAdV 陽性率は極めて高かった（90～98%、表 1）。肝臓の 112 検体の全てが PAdV 陰性で、筋肉の 112 検体でもイタリアの 1 検体を除いて全て PAdV 陰性であった。ソーセージでは、313 検体中 4 検体（1%）（スペインの 2 検体、チェコ共和国およびイタリアの各 1 検体）が PAdV 陽性であった（表 1）。

## 環境検体

豚肉生産チェーンの 3 段階のそれぞれにおいて、作業台、肉ひき機、ナイフおよびその他の器具の表面拭き取り 41 検体を採取した。総合すると、41 検体のうち 11 検体 (27%) が HEV 陽性、6 検体 (15%) が PAdV 陽性であった (表 2)。HEV 陽性率は、とちく場の検体 (60%) の方が加工施設 (21%) および販売店 (8%) の検体より高く、PAdV 陽性はとちく場の検体のみでみられた (60%)。とちく場の表面拭き取り検体で HEV 陽性の検体 (ナイフ 3 検体、床 2 検体、ベルトコンベア表面 1 検体) は同時に PAdV も陽性で、とさつ時の糞便汚染の可能性を示した。一方、加工施設および販売店の HEV 陽性表面拭き取り検体は 5 検体とも PAdV 陰性で、生産チェーン後期における糞便による交差汚染の可能性を否定した (表 2)。

生産チェーンに沿って従業員の手指、手袋またはエプロンから拭き取り検体を計 20 検体採取した。総合すると、その結果はとちく場の表面拭き取り検体の検査結果と類似しており、HEV 陽性の 7 検体中 5 検体 (71%) が同時に PAdV も陽性であった。加工施設で採取した HEV 陽性の 2 検体については、そのうちの 1 検体が PAdV 陽性であった (表 2)。

販売店で採取した便器の拭き取り 12 検体中 1 検体 (8%) から HEV が、また別の 1 検体から PAdV が検出された。チェコ共和国で採取されたとちく場の排水の 6 検体は PAdV および HEV の両方とも陰性であった。

表 2：豚肉生産チェーンで採取した拭き取り検体での E 型肝炎ウイルス（HEV）および指標ウイルス（PAdV：豚アデノウイルス）の検出（チェコ共和国、イタリアおよびスペイン、2010 年）

生産段階（エリア）、検体の種類	検体数	陽性検体数（％）	
		HEV	PAdV
<b>生産（とちく場：解体と肝臓の除去）</b>			
排水	6	0	0
従業員の手指とエプロン	7	4 (57)	5 (71)
作業台や器具の表面	10	6 (60)	6 (60)
<b>加工施設（皮はぎとソーセージ調製）</b>			
従業員の手指	7	2 (29)	1 (14)
作業台や器具の表面	19	4 (21)	0
<b>販売店</b>			
従業員の手指と手袋	6	1 (17)	0
作業台や器具の表面	12	1 (8)	0
手洗い設備の蛇口と便器のふち	12	1 (8)	1 (8)
合計	79	19 (24)	13 (16)

## 結論

今回の調査で、HEV は豚肉生産チェーン全般にわたって存在し、豚肉の加工工程によって内因性ウイルスが大幅に減少することはないことがわかった。したがって、消費者は、供給元や原産国によらず、また加工時におけるブタの糞便汚染とは無関係に最高 6.0%の割合で HEV ゲノムを含む豚肉製品を購入する可能性がある。

● カナダ食品検査庁（CFIA: Canadian Food Inspection Agency）

<http://www.inspection.gc.ca/>

## 牛肉製品の大腸菌 O157 : H7 汚染に関する調査結果の概要

Summary of the CFIA's investigation

Date Modified: 2012-09-29

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/summary/eng/1348280723918/1348280812624>

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、XL Foods 社の製造施設における食品安全管理の詳細な調査を終了した。同社の一部の牛切り落とし肉製品で大腸菌 O157 : H7 汚染が確認され、現在 250 品目以上の牛肉製品が自主回収されている (参考記事 1)。【XL Foods 社 (施設番号 38) から出荷された牛肉に関連して患者 4 名が報告されている (参考記事 2)。また、CFIA は XL Foods 社の施設番号 38 の操業許可を暫定的に取り消した (参考記事 3)。】詳細調査では、当該施設の予防管理対策、食品安全管理の指針と手順、検査方法、および製造設備と品質保証のシステムに重点が置かれた。

今回の調査では大腸菌 O157 : H7 汚染に結びつく単一の要因は特定できなかったが、いくつかの不備の組合せが汚染に寄与した可能性がある。通常の監査では、今回のそれぞれの単独所見から緊急の懸念要因を把握することは困難である。

CFIA は、当該製造施設の予防管理計画に係る問題点をいくつか特定した。大腸菌がとちく施設から検出されるのは稀なことではなく、このためこれらの施設は検出率の上昇を感じ、それに応じて管理対策を修正するための適切な準備を整えていることが求められる。当該施設では、この傾向分析 (trend analysis) の作業が常には実施されてはいなかった。

また、同社の大腸菌 O157:H7 管理対策とサンプリング・検査手順の文書から数件の逸脱があったことが指摘された。同社は、製造施設の管理プランの定期的な見直しや必要な改訂を行った記録を示すことはできなかった。

CFIA は 2012 年 9 月 24 日までに今回の回収の対象製品について 7 件のアラートを発表した。CFIA は、供給、流通および小売の各業者から情報収集をまだ続けていることから、回収対象が今後さらに拡大する可能性がある。

(本号 USDA FSIS 記事参照)

(参考記事)

### 1. CFIA investigation into XL Foods (*E. coli* O157:H7)

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/eng/1347937722467/1347937818275>

### 2. Various RAW BEEF Products May Contain *E. coli* O157:H7 Bacteria

September 29, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2012/20120929e.shtml>

### 3. Statement on *E. coli* O157:H7 Investigation

September 27, 2012

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/statement/eng/1348807935960/1348808214525>

(時系列記事および Q&A)

Timeline of Events: Investigation into XL Foods, Establishment 38

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/timeline-of-events/eng/1349149063487/1349149874246>

Questions and Answers: Recall of Specific Products from XL Foods Inc. - Establishment 38, Brooks, Alberta

<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/questions-and-answers/eng/1348090287501/1348090501848>

---

● 欧州疾病予防管理センター (ECDC : European Centre for Disease Prevention and Control)

<http://www.ecdc.europa.eu/>

欧州の数カ国で発生しているサルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクに関する迅速リスク評価 (更新)

Rapid risk assessment: Multi-country outbreak of *Salmonella* Stanley infections Update  
20 September 2012

[http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/20120921\\_RRA\\_Stanley\\_Salmonella.pdf](http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/20120921_RRA_Stanley_Salmonella.pdf)

(参考記事)

EU agencies support rare *Salmonella* Stanley incident

21 Sep 2012

[http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC\\_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=733&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews](http://ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8%2De230%2D4424%2Da783%2D85742124029a&ID=733&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews)

- ・ 複数の欧州連合 (EU) 加盟国で、サルモネラ (*Salmonella* Stanley) 感染アウトブレイクが発生しており、確定 (confirmed) 患者 167 人および高度疑い (probable) 患者



254人が報告されている（表および図）。サルモネラ症の通常の潜伏期間内に EU 域外に旅行した患者がいないことから、EU 域内の複数カ国でアウトブレイクが現に発生している可能性が高い。患者に関する記述疫学的調査の結果は、相互に区別がつかない PFGE パターンを示す株が、EU 域内に持続的に存在する単一または複数の共通感染源から伝播していることを示している。

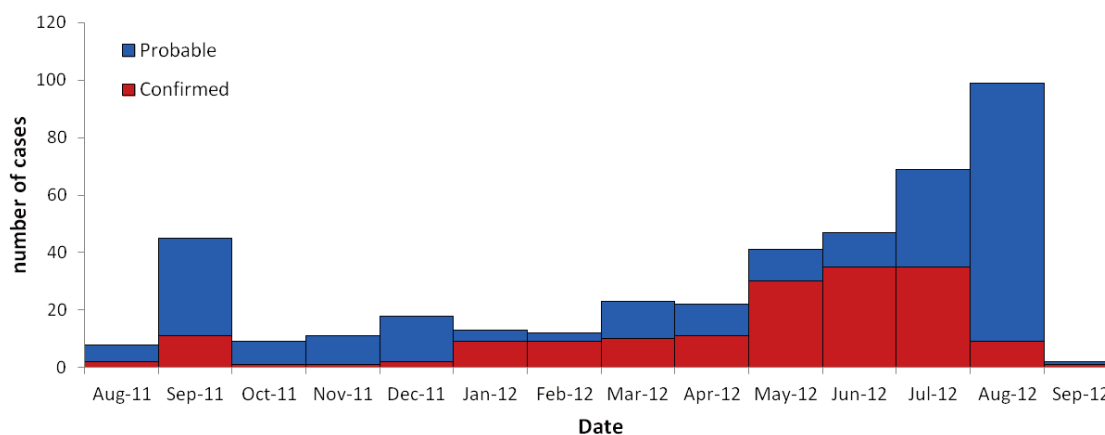
- ・ オーストリア、ベルギー、ドイツ、チェコ共和国、ポーランドおよびハンガリーで行われた食品および動物の調査により、七面鳥・七面鳥肉生産チェーンで、アウトブレイク株と区別がつかない PFGE パターンと、同株と同様のナリジクス酸耐性およびシプロフロキサシン低感受性を示す分離株複数が確認された。ブロイラー群（繁殖鶏群および肥育鶏群）の数個体と七面鳥以外の動物の食肉（ブロイラー肉、牛肉および豚肉）からも PFGE パターンの区別がつかない分離株が検出されている。
- ・ 公衆衛生、食品および動物の調査で得られた疫学的、微生物学的データは、七面鳥生産チェーンが感染源であることを強く示唆している。しかし、他の食品や動物（牛肉、豚肉、ブロイラー肉など）のアウトブレイクへの関与も否定できない。
- ・ 感染源および原因の疑いのある食品を市場から除去する措置はまだ行われていないため、EU 加盟国から患者がさらに報告される可能性がある。
- ・ フードチェーンのすべての段階（生産から提供まで）の従事者および消費者が生七面鳥肉を取り扱う際は、個人の衛生管理（手洗い）および食品衛生管理（そのまま喫食可能な食品と生の食肉との間の交差汚染の防止）を徹底することが重要である。
- ・ 欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州食品安全機関（EFSA）および EU のサルモネラリファレンス検査機関は、全加盟国に対し、2011～2012 年に食品、動物およびヒトから分離された *S. Stanley* 株について PFGE 解析を行い、その結果を ECDC に提出するよう要請している。これにより、EU 域内の *S. Stanley* 株の多様性に関する情報が得られ、状況をより正確に評価できる。
- ・ 本アウトブレイクに関連するリスクの理解と評価には、フードチェーンの食品に対する前向きおよび後ろ向きの追跡調査により得られる情報が必要である。この情報により、本アウトブレイク株の起源の特定とそのフードチェーンに沿った拡散の追跡も可能となる。この情報は今度は、動物生産チェーンおよびフードチェーンへの本アウトブレイク株の汚染に対して適用するリスク管理措置を決定するのに役立つ。このような標的を絞った対策が、本アウトブレイクの制圧とさらなる患者の発生の防止に寄与することが期待される。

- ・ 以上の情報が得られ次第、七面鳥生産における *S. Stanley* 汚染とその後の七面鳥肉の汚染について（必要であればブロイラー生産チェーンについても）、リスク管理者は検出・封じ込めの対策を強化すべきである。

表： EU 加盟国別のサルモネラ (*Salmonella Stanley*) アウトブレイク株感染確定患者数および高度疑い患者数 (2011年8月1日～2012年9月18日)

	オーストリア	ベルギー	チェコ共和国	ドイツ	ハンガリー	スロバキア共和国	英国	計
高度疑い患者	125	0	4	45	75	5	0	254
確定患者	34	29	13	13	76	1	1	167
計	159	29	17	58	151	6	1	421

図： EU 全体での月別のサルモネラ (*Salmonella Stanley*) アウトブレイク株感染確定患者数および高度疑い患者数 (2011年8月1日～2012年9月18日、N=419)



(食品安全情報 (微生物) 本号 EFSA、No.19/2012(2012.09.19) ECDC 記事参照)

● 欧州委員会健康・消費者保護総局 (EC DG-SANCO: Directorate-General for Health and Consumers)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

## 食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed)

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

RASFF Portal Database

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

Notifications list

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList>

2012年9月18日～9月26日の主な通知内容

### 注意喚起情報 (Information for Attention)

チュニジア産デーツの寄生虫 (幼虫 3; 7)、フランス産の生乳チーズのリストeria (*L. monocytogenes*, 600 CFU/g)、ペルー産魚粉のサルモネラ、タイ産マグロ塩漬缶詰のセレウス菌 (1/9 検体, 100 CFU/g)、ハンガリー産原材料使用のオーストリア産七面鳥肉ステーキのサルモネラ (*S. Stanley*, 25g 検体陽性)、ポーランド産冷蔵鶏ササミ肉のサルモネラ (*S. Enteritidis*, 250g 検体 2/5 陽性)、オーストラリア産原材料使用のイタリア産大豆モヤシの志賀毒素産生性大腸菌、イタリア産バニラアイスクリームのリストeria (*L. monocytogenes*, 360 CFU/g)、オランダ産緑豆モヤシの志賀毒素産生性大腸菌、フランス産サヤエンドウのネズミ死骸など。

### フォローアップ情報 (Information for follow-up)

英国産肉ミールの腸内細菌 (<10; 130; 350; 120; <10 / 36; <40; <10; 36; <10 CFU/g)、イタリア産大豆ミール (スイス経由) のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、イタリア産天然ミネラルウォーターの緑膿菌 (1,000; 750; 500 /250ml)、オランダ産魚粉の腸内細菌 (50; <10; <10; <40; < 40 CFU/g)、フランス産冷蔵サバの寄生虫 (線虫)、ベルギー産菜種ミールのサルモネラ (*S. Typhimurium*, 4,12:i:1,2 /25g)、イタリア産デュラム小麦パスタの昆虫、ドイツ産冷凍ラムステーキマリネのサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ノルウェー産サーモンミールの腸内細菌 (400; 490; 500 CFU/g)、オランダ産有機ヒマワリ搾油粕 (デンマーク経由) のサルモネラ (*S. Agona*, 25g 検体陽性)、ベルギー産冷凍ペットフードのサルモネラ (*S. Enteritidis*, 25g 検体陽性)、ベルギー産キュウリ・豚肉冷蔵加工食品のリストeria (*L. monocytogenes*, >10 CFU/g) の疑い、中国産麺の昆虫 (幼虫)、オーストラリア産ビタースイートチョコレート of 昆虫 (幼虫)、ドイツ産肉ミールのサルモネラ属菌 (25g 検体陽性) など。

### 通関拒否通知 (Border Rejection)

ブラジル産冷凍鶏カット肉と内臓のサルモネラ (25g 検体陽性) とクロピドール、カナダ産

豆のカビ、中国産乾燥洋ナシのカビ、ブラジル産冷凍家禽肉のサルモネラ (*S. Infantis*、25g 検体陽性)、ウクライナ産菜種のダニ、ブラジル産冷凍鶏の胃袋のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、ブラジル産冷凍七面鳥のサルモネラ (*S. Typhimurium*、25g 検体陽性)、モロッコ産魚粉の腸内細菌 (280; 110; 20; 760; 270 /g)、バングラデシュ産 paan leaves のサルモネラ (25g 検体陽性)、ペルー産魚粉のサルモネラ (*S. Anatum*、25g 検体陽性)、インド産冷凍エビのコレラ菌 (25g 検体 1/5 陽性) など。

#### 警報通知 (Alert Notification)

インド産モリンガ粉のサルモネラ属菌、ドイツ産牛肉のサルモネラ (*S. enterica*、25g 検体陽性)、ポルトガル産の生鮮チーズのリステリア (*L. monocytogenes*、1,400; 3,100 CFU/g)、リトアニア産スモークサーモンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、フランス産液卵白 (英国経由) のサルモネラ (group D)、ポーランド産冷蔵スモークサーモン切り落としのリステリア (*L. monocytogenes*、1,100 MPN/g)、ハンガリー産スイートパプリカ粉のサルモネラ属菌 (25g 検体 1/5 陽性)、ポーランド産冷凍加工ニシンのリステリア (*L. monocytogenes*、25g 検体陽性)、オランダ産の挽いた黒コショウ (ベルギー経由) のサルモネラ属菌 (25g 検体陽性)、フランス産の生乳チーズによる食品由来アウトブレイクの疑い (*S. Dublin*)、ベルギー産カレー (オランダ経由) のサルモネラ属菌、リトアニア産スモークベーコンのリステリア (*L. monocytogenes*、56,400 CFU/g)、スペイン産低温殺菌済み塩漬液卵黄のサルモネラ (25g 検体陽性)、スペイン産冷凍ハンバーガーのサルモネラ (*S. Schwarzengrund*、10g 検体陽性)、ポーランド産の機械的に処理された冷凍家禽肉のサルモネラ (10g 検体陽性)、ギリシャ産ミネラルウォーターの緑膿菌 (68,000 CFU/250ml) など。

---

● 欧州食品安全機関 (EFSA: European Food Safety Authority)

<http://www.efsa.europa.eu>

稀な血清型のサルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイクに関して助言を提供

EU agencies support rare *Salmonella Stanley* incident

21 September 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/120921.htm>

欧州の複数国で稀な血清型のサルモネラ (*Salmonella Stanley*) 感染アウトブレイクが発生しており、欧州食品安全機関 (EFSA) および欧州疾病予防管理センター (ECDC) は、欧州委員会から要請により、これに関する合同の助言 (本号 ECDC 記事) を発表した。

(食品安全情報 (微生物) 本号、No.19/2012(2012.09.19) ECDC 記事参照)

(関連記事)

Multi-country outbreak of *Salmonella* Stanley infections Update

Published: 21 September 2012, Approved: 20 September 2012

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2893.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2893.pdf> (報告書 PDF)

---

● 英国食品基準庁 (UK FSA: Food Standards Agency, UK)

<http://www.food.gov.uk/>

#### 1. トキソプラズマに関してさらに調査が必要

Further studies on toxoplasma needed

4 September 2012

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/committee/acmsfrtaxopasm.pdf> (報告書 PDF)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/sep/toxoplasma#.UEaHQkLDVJA>

食品微生物学的安全性諮問委員会 (ACMSF) は、「フードチェーンのトキソプラズマに関するリスクプロファイル (Risk profile in relation to toxoplasma in the food chain)」を公表し、トキソプラズマの感染経路としての食品の重要性の確認、およびリスクの最も高い食品の特定のためにはさらに調査が必要であると提言した。提案された調査項目には、英国の家畜および食品におけるトキソプラズマの汚染率の推定が含まれている。ACMSF は、英国食品基準庁 (UK FSA) に食品の微生物学的安全性に関して独立した助言を提供している。

ACMSF の高リスクグループ専門家部会 (*Ad Hoc* Group on Vulnerable Groups) は、英国のヒトおよび動物でのトキソプラズマ症について現状のレビューを行い、食品由来のトキソプラズマ感染のリスクを検討し、原因食品に関する確固としたデータを得るために必要な調査を特定するよう FSA から依頼された。

専門家部会はさらに、トキソプラズマ症高リスクグループ向けに英国や諸外国で発表されている助言を検討し、その結果、現在の助言を見直すことを提案した。

本報告書で専門家部会はトキソプラズマに関して知見が欠如している部分を指摘し、食品由来感染の割合や高リスク食品の推定に必要な調査分野を提案している。同部会はまた、FSA がトキソプラズマ症の高リスクグループへの助言を再検討し、これを現在の科学的知見を反映させたものにすることを提案している。FSA は本報告書の提言を詳細に検討し、それらへの対応をいずれ発表する予定である。

本報告書で同部会は、一般住民にとってトキソプラズマ症がどの程度重大な問題である

かを推定するにはさらに多くの調査が必要であるとしている。妊婦や免疫機能が低下している者にリスクがあることは良く知られており、このため FSA はこのようなグループ向けに特別な助言を公表している。しかし、現在のところ消費者全般に食習慣を変えるよう勧めるだけのエビデンスはなく、ACMSF は、FSA が一般消費者は今まで通り生焼けのラム肉や牛肉を喫食してもよいとしていることを適切であると考えている。

## 2. 国際ワークショップで大腸菌についての詳細な研究の継続が推奨された

International workshop recommends further *E.coli* research

29 August 2012

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/e.coli-workshop.pdf> (報告書 PDF)

[http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/aug/e.coli-workshop#.UD61zEK66\\_E](http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/aug/e.coli-workshop#.UD61zEK66_E)

スコットランド食品基準庁 (FSA in Scotland) は 2011 年 11 月に開催された国際ワークショップの報告書を発表し、その中で同庁は腸管出血性大腸菌 (EHEC) に関して知見が不足している領域を指摘し、今後研究すべき分野に関して提言を行っている。この国際ワークショップは、EHEC のヒトへの健康影響を低減させることを最終目標とし、今回、EHEC についての知識の向上と EHEC に感染源レベルで対処する戦略の策定に貢献した。

本報告書に記載されている主要な推奨事項

- ・ウシ、ヒトおよび環境レゼルボアにおける EHEC 感染の疫学的理解の向上
- ・宿主と EHEC との生物学的相互作用、およびウシ、環境ならびにヒトの EHEC 汚染率の間の相互関係についてのさらなる研究
- ・実現可能性のある対 EHEC 戦略およびヒトの健康に好影響をもたらすのに必要とされるその実効性に関する詳細な研究の支援
- ・塩基配列決定に基づくタイピング技術を菌株の変異や病原性の解析にどのように利用できるかを調査する国際共同研究の推進
- ・対 EHEC 戦略の費用対効果およびその実施時の動機付けや障害などに関する認識を深化させるため、業界、規制当局および消費者の間の連携を強化

本国際ワークショップは、サウスウェールズ (South Wales) で 2005 年に発生した食品由来大腸菌 O157 アウトブレイクに関する公的調査 (public inquiry) での提言に応える形で開催された。この公的調査の報告書は、ウシの間での大腸菌 O157 の拡散を抑制する方法として、特に排菌数が多いウシ (supershedder) を農場内で特定する方法の実現可能性を模索すべきであるとしている。

---

● オーストラリア ニューサウスウェールズ食品安全機関 (NSW Food Authority, Australia)

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au>

## そのまま喫食可能な (RTE) ナッツおよびナッツ製品の調査

Ready-to-eat nuts & nut products, Australia

29-Aug-2012

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/science/market-analysis/ready-to-eat-nuts/>

ナッツは水分含量（水分活性）が少ないため、微生物学的に安全な製品と考えられてきた。しかし、ナッツやナッツ製品によるサルモネラ症アウトブレイクが何件か報告され、回収も行われている。

このため、輸入と国産を含めてオーストラリア国内で販売されているそのまま喫食可能な (RTE) ナッツおよびナッツ製品について、サルモネラおよび大腸菌の汚染に関する情報を収集するために調査が行われた。

2011年1～6月に、ニューサウスウェールズ州、オーストラリア首都特別地域、クィーンズランド州、タスマニア州および西オーストラリア州の小売業者、製造業者および栽培業者から915検体を採取した。検体は、味付けをしていないか塩味を付けたナッツおよびナッツ製品（フレーバードナッツ、ナッツバー、ナッツスプレッド、ナッツソースなど）の包装済み製品および未包装製品の両方から採取された。ナッツが主成分ではない製品（シリアル、乳製品、チョコレートがけナッツ、フルーツ・ナッツ・ミックス、および松の実等の種子・種子製品）は調査から除外された。ナッツの種類は、アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ミックスナッツ、ピーナッツ、ピーカンナッツ、ピスタチオおよびクルミであった。

調査の結果、オーストラリアのナッツ・ナッツ製品の微生物学的品質は概して極めて良好であった。未包装のマカダミアナッツの1検体のみがサルモネラ (*Salmonella* Aberdeen) 汚染によって「危険の可能性あり」というカテゴリーに分類された。このナッツの小売販売業者の他の未包装のマカダミアナッツの検体について追加検査を行ったところ、サルモネラ陰性であった。

---

### ● ProMED-mail

<http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000>

### コレラ、下痢、赤痢最新情報

Cholera, diarrhea & dysentery update 2012 (45) (44)

26 September 2012

コレラ

国名	報告日	発生場所	期間	患者数	死者数
シエラレオネ	9/19		2012年1月～ 9/16	18,237	271
シエラレオネ とギニア	9/24		2012年2月～	25,000～	392
シエラレ オネ			2012年8月下 旬～9/16	週間患者数が 2,110から1,418に	
ギニア			2012年8月下 旬～9/16	週間患者数が 1,152から346に	
ガーナ	9/24	Greater Accra 州	2週間	200～	
	9/20	Volta 州			10
ソマリア	9/18	Lower Juba	2012年9/5～	12	19～
			9/5～13	107	約12
インド	9/24	Jammu 州 Kashmir 州		水由来疾患患者 500～ コレラ 238人	
キューバ	9/25				
政府発表		ハバナ西部		未確認 19	
		San Luis (Santiago de Cuba 東部)		27	
非公式情報		San Luis	過去2週間	確認 24～ 疑い 102	

以上

---

食品微生物情報

連絡先：安全情報部第二室